

CARTAGENA COASTAL RED 2018

AROMÁTICO - HERBAL - ACIDEZ BRILLANTE - TANINOS FINOS - FINAL ELEGANTE



REVIEW
94 pts Guía Alistair
Cooper MW
★★★

VITICULTURA

- La Garnacha y parte de la Syrah provienen de dos viñedos: "Tierras Blancas", una ladera empinada orientada al norte en la parte baja del valle & "Miramar Norte", nuestro viñedo de mayor altitud, ubicado en una colina empinada, soleada y expuesta al viento.
- Estos viñedos están influenciados por un clima marítimo debido a su proximidad al mar.
- En nuestro frío clima costero, la Syrah no siempre alcanza una madurez completa. Sin embargo, el año 2018 fue excepcional para esta variedad, logrando una madurez fenológica total en perfecta sincronía con los niveles de Brix



**100%
ENERGÍA
RENOVABLE**



**100%
VEGANO**



**PREMIADOS
POR
NATURALEZA**

VINIFICACIÓN

- Las uvas fueron seleccionadas a mano dos veces antes del despalillado y prensado.
- Fermentación lenta a bajas temperaturas. Sin maceración antes ni después de la fermentación. Ensamblaje: 90% Syrah y 10% Garnacha.
- 28 meses en barricas neutras. 9 meses en barrica sin fermentación maloláctica debido a nuestro clima frío.
- Filtración suave para mantener la textura y sensación en boca.

Alcohol 12,5% - azúcar Residual 1,59g/l
pH 3,27 - Acidez Total 6g/l.



NOTA DE CATA

Sabrosos frutos rojos y negros con toques herbales se perciben tanto en nariz como en boca. Acidez vibrante, taninos finos y un final elegante. Un vino muy distinguido y refinado